

Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil

Alexandre Rodrigues Lobo
(Organizador)



Atena
Editora

Ano 2018

Alexandre Rodrigues Lobo
(Organizador)

Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil

Atena Editora
2018

2018 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Geraldo Alves e Natália Sandrini

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

A946 Avanças e desafios da nutrição no Brasil [recurso eletrônico] /
Organizador Alexandre Rodrigues Lobo. – Ponta Grossa (PR):
Atena Editora, 2018. – (Avanças e Desafios da Nutrição no
Brasil; v. 1)

Formato: PDF
Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader
Modo de acesso: World Wide Web
Inclui bibliografia
ISBN 978-85-85107-93-2
DOI 10.22533/at.ed.932180212

1. Nutrição – Brasil. I. Lobo, Alexandre Rodrigues.

CDD 613.2

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de
responsabilidade exclusiva dos autores.

2018

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos
autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A nutrição é uma ciência relativamente nova, mas a magnitude de sua importância se traduz na amplitude de áreas com as quais dialoga. No âmbito das ciências básicas, desde longínquos tempos, atribui-se o reflexo de sintomas provocados por deficiências nutricionais à diminuição no consumo de determinados alimentos. A integração da nutrição com outras disciplinas do campo das ciências da saúde proporcionou o entendimento dos processos fisiopatológicos e a identificação de marcadores bioquímicos envolvidos no diagnóstico das diferentes doenças carenciais. Mais recentemente, os avanços tecnológicos permitiram a elucidação dos complexos mecanismos moleculares ligados às diversas doenças crônicas, condição que elevou a nutrição a um novo patamar. Esses avanços também contribuíram para a identificação cada vez mais refinada de componentes dos alimentos com potencial bioativo e impactou diretamente o desenvolvimento de produtos alimentares.

Aliado ao conhecimento dos efeitos biológicos individuais dos diversos componentes dos alimentos, cabe salientar a importância de uma visão integral do alimento, tanto do ponto de vista químico, se considerarmos, por exemplo, a influência do processamento sobre a bioacessibilidade desses componentes nas diferentes matrizes, mas também sob o aspecto humanístico do alimento, em toda a sua complexidade, considerando diferentes níveis, como o cultural, social, ideológico, religioso, etc. Merecem destaque, também, os avanços políticos traduzidos pela institucionalização das leis de segurança alimentar e nutricional e a consolidação do direito humano à alimentação adequada, que trouxeram perspectivas sociais e econômicas para o campo da saúde coletiva no país.

A presente obra *Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil* publicada no formato e-book, traduz, em certa medida, este olhar multidisciplinar e intersetorial da nutrição. Foram 34 artigos submetidos de diferentes áreas de atuação, provenientes de instituições representativas das várias regiões do país: alimentação coletiva, ensino em nutrição, nutrição e atividade física, nutrição clínica, saúde coletiva, tecnologia, análise e composição de alimentos e produtos alimentares. Assim, o livro se constitui em uma interessante ferramenta para que o leitor, seja ele um profissional, estudante ou apenas um interessado pelo campo das ciências da nutrição, tenha acesso a um panorama do que tem sido construído na área em nosso país.

Alexandre Rodrigues Lobo

SUMÁRIO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA

CAPÍTULO 1 1

APP RÓTULO SAUDÁVEL: PROMOVEDO ESCOLHAS ALIMENTARES ADEQUADAS

Sonia Maria Fernandes da Costa Souza

Dayse Kelly Moreira de Araújo

Gabriel Alves Vasiljevic Mendes

DOI 10.22533/at.ed.9321802121

CAPÍTULO 2 11

ATITUDES DE COMENSAIS QUE CONFIGURAM RISCO DE CONTAMINAÇÃO AOS ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Tatiana Evangelista da Silva Rocha

Afra Rodrigues Costa

Ludmilla Moreira

Sandra Maria Rosa de Aguiar

DOI 10.22533/at.ed.9321802122

CAPÍTULO 3 15

AValiação DA CADEIA FRIA DE LATICÍNIOS EM UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA-CEARÁ.

Verlaine Suênia Silva de Sousa

Rafaella Maria Monteiro Sampaio

Fernando César Rodrigues Brito

Ana Luíza de Rezende Ferreira Mendes

Anne Rhadassa de Sousa Viana

Marta da Rocha Moreira

DOI 10.22533/at.ed.9321802123

CAPÍTULO 4 24

AValiação DA TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS PARA PACIENTES EM UM HOSPITAL PÚBLICO NA CIDADE DE FORTALEZA-CE

Verlaine Suênia Silva de Sousa

Isabella Costa Pereira

Iramaia Bruno Silva

Fernando César Rodrigues Brito

Ana Luíza de Rezende Ferreira Mendes

Geam Carles Mendes dos Santos

Marta da Rocha Moreira

DOI 10.22533/at.ed.9321802124

CAPÍTULO 5 31

AValiação DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS EM UMA PADARIA NA CIDADE DE VIÇOSA-MG

Bianca Franzoni da Silva

Guadalupe Arroyo Mariano

Cristiane Sampaio Fonseca

DOI 10.22533/at.ed.9321802125

CAPÍTULO 6 37

AValiação QUALITATIVA DE OPÇÕES DE CARDÁPIO DE ESCOLAS ESTADUAIS DE MATO

GROSSO

Gabriella de Musis Macedo Martins

Bárbara Grassi Prado

DOI 10.22533/at.ed.9321802126

CAPÍTULO 7 48

IMPACTO DO TREINAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE AS CONDIÇÕES AMBIENTAIS, PESSOAIS E MICROBIOLÓGICAS EM UM SETOR DE SALGADOS DE UM BUFFET DE BELO HORIZONTE

Mariana Moreira de Jesus

Stefani Rocha Medeiro

Stephanie Fernanda Martins da Silva

Gisele Campos da Silva

Elen Raiane Andrade Gomes

Carolina Gonçalves Hubner

Sabrina Alves Ramos

DOI 10.22533/at.ed.9321802127

CAPÍTULO 8 59

LETRAMENTO FUNCIONAL EM SAÚDE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOTEL

Anna Carolina Sampaio Leonardo

Marília Cavalcante Araújo

Clarice Maria Araújo Chagas Vergara

Quezia Damaris Jones Severino Vasconcelos

George Lacerda de Souza

Wilma Stella Giffoni Vieira Baroni

DOI 10.22533/at.ed.9321802128

CAPÍTULO 9 67

SEGURANÇA NO TRABALHO: ACIDENTES E USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM RESTAURANTES COMERCIAIS

Marta da Rocha Moreira

Gildycélia Inácio de Souza

Rafaella Maria Monteiro Sampaio

Ana Luíza de Rezende Ferreira Mendes

Verlaine Suênia Silva de Sousa

Fernando César Rodrigues Brito

DOI 10.22533/at.ed.9321802129

ENSINO EM NUTRIÇÃO

CAPÍTULO 10 81

CIÊNCIA E EMPREENDEDORISMO: INOVAÇÃO NO ENSINO DE NUTRIÇÃO PELO ESTÍMULO A PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

William César Bento Régis

Michelle Rosa Andrade Alves

DOI 10.22533/at.ed.93218021210

CAPÍTULO 11 85

EMPREENDEDORISMO E MARKETING EM NUTRIÇÃO: COMO PROPOR E DESENVOLVER UMA IDEIA DE VALOR AO CLIENTE? EXPERIÊNCIAS DOCENTES E AÇÕES DISCENTES

Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans

Jessicley Ferreira de Freitas

Grazielle Louise Ribeiro de Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.93218021211

CAPÍTULO 12 101

ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS PARA O DESENVOLVIMENTO DAS COMPETÊNCIAS
PROFISSIONAIS DO NUTRICIONISTA

Carla Rosane Paz Arruda Teo

Fátima Ferretti

Janaina Strapazon

DOI 10.22533/at.ed.93218021212

CAPÍTULO 13 117

MEMÓRIAS AFETIVAS REFERENTES À ALIMENTAÇÃO: VALORIZANDO A SOBERANIA
ALIMENTAR E AS DISCIPLINAS SOCIAIS NO CURSO DE NUTRIÇÃO

Ana Carmem de Oliveira Lima

Rayanne Silva Vieira Lima

Benigna Soares Lessa Neta

DOI 10.22533/at.ed.93218021213

NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA

CAPÍTULO 14 122

COMPARAÇÃO DAS PERCEPÇÕES DO TREINAMENTO ENTRE TREINADORES E ATLETAS
JUVENIS FEMININAS DE VÔLEI DE PRAIA

Helenton Cristhian Barrena

Monique Cristine de Oliveira

Nayara Malheiros Caruzzo

DOI 10.22533/at.ed.93218021214

CAPÍTULO 15 133

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO AGUDA COM PRÉ-TREINO EM ATLETAS DE FUTEBOL DE SALÃO

Lucas Nascimento

Vinicius Muller Reis Weber

Júlio Cesar Lacerda Martins

Flavia Angela Servat Martins

Marcelo Eduardo Almeida Martins

Luiz Augusto da Silva

DOI 10.22533/at.ed.93218021215

CAPÍTULO 16 139

PREVALÊNCIA E PROVÁVEL ASSOCIAÇÃO ENTRE DISFONIA E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA EM
PROFESSORES DA REDE ESTADUAL DE ENSINO

Daiane Soares de Almeida Ciquinato

Caroline Luiz Meneses-Barriviera

Luciana Lozza de Moraes Marchiori

DOI 10.22533/at.ed.93218021216

NUTRIÇÃO CLÍNICA

CAPÍTULO 17 149

A EXPERIÊNCIA EM VIVENCIAR A ABORDAGEM INTERDISCIPLINAR PARA PACIENTES
PORTADORES DE DIABETES MELLITUS ACOMPANHADOS NA ATENÇÃO BÁSICA

Ana Carolina Lopes Ferreira

Luiz Henrique Mota Orives Graciela
Cardoso Gil Pauli
DOI 10.22533/at.ed.93218021217

CAPÍTULO 18 159

ASSOCIAÇÃO ENTRE FATORES DE RISCO E RELAÇÃO CINTURA E ESTATURA EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA

Macksuelle Regina Angst Guedes
Camilla Caroline Machado
Thais Jéssica Reis Förster
Fabiola Lacerda Pires Soares
Flávia Andréia Marin

DOI 10.22533/at.ed.93218021218

CAPÍTULO 19 170

ATITUDES ALIMENTARES DE HOMENS E MULHERES COM TRANSTORNOS ALIMENTARES

Carolina Haddad Cunha
Alessandra Úbida Braga Fernandes
Lívia Dayane Sousa Azevedo
Rosane Pilot Pessa
Marina Garcia Manochio-Pina

DOI 10.22533/at.ed.93218021219

CAPÍTULO 20 181

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA OFERTA ENERGÉTICO PROTEICA EM PACIENTES INTERNADOS E SUBMETIDOS AO SUPORTE NUTRICIONAL ENTERAL EXCLUSIVO

Maria Fernanda Larcher de Almeida
Angélica Nakamura
Jane de Carlos Santana Capelli

DOI 10.22533/at.ed.93218021220

CAPÍTULO 21 193

AVALIAÇÃO DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL DA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA

Ana Carolina de Oliveira
Erika Blamires Santos Porto
Lorrany Santos Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.93218021221

CAPÍTULO 22 212

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR, HÁBITOS DE VIDA E PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PACIENTES ONCOLÓGICOS DO SUDOESTE DO PARANÁ

Mirian Cozer
Lirane Elize Defante Ferreto de Almeida

DOI 10.22533/at.ed.93218021222

CAPÍTULO 23 229

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DA PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTES CRÍTICOS INTERNADOS EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

Mirian Cozer
Marciele Estela Fachinello
Mirian Carla Bortolamedi Silva
Paulo Cezar Nunes Fortes

DOI 10.22533/at.ed.93218021223

CAPÍTULO 24	239
CORRELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E DISTÚRBIOS PSÍQUICOS MENORES EM PESSOAS VIVENDO COM HIV	
Adriana de Sousa Duarte Luciana Fidalgo Ramos Nogueira Ananda Laís Felix Garrido Pollyanna Pellegrino Elaine Cristina Marqueze	
DOI 10.22533/at.ed.93218021224	
CAPÍTULO 25	252
EFEITO DO CONSUMO DA FARINHA DE TAMARINDO SOBRE PERFIL LIPÍDICO DE HOMENS COM DIABETES DO TIPO 2 E SÍNDROME METABÓLICA	
Diego Bastos do Nascimento Martins Clarice Maria Araújo Chagas Vergara Maria Rosimar Teixeira Matos Helena Alves de Carvalho Sampaio Tatiana Uchôa Passos Antônio Augusto Ferreira Carioca Nedio Jair Wurlitzer Larissa Cavalcanti Vieira	
DOI 10.22533/at.ed.93218021225	
CAPÍTULO 26	260
ESTADO NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO DA INGESTÃO PROTEICA, DE PACIENTES COM NEOPLASIA EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO NO MUNICÍPIO DE MACAÉ-RJ.	
Ana Clara Caldas Cordeiro da Silva Roberta Melquiades Silva de Andrade Celia Cristina Diogo Ferreira	
DOI 10.22533/at.ed.93218021226	
CAPÍTULO 27	277
FATORES SÓCIO-DEMOGRÁFICOS E DE APTIDÃO FÍSICA RELACIONADOS A SARCOPENIA DE ADULTOS TRIADOS CLINICAMENTE PARA PROGRAMA DE MUDANÇA DE ESTILO DE VIDA.	
Salete T. Coelho Rodrigo Minoru Manda Mariana Santoro Roberto C. Burini	
DOI 10.22533/at.ed.93218021227	
CAPÍTULO 28	281
MÉTODOS PARA O DIAGNÓSTICO DA LIPODISTROFIA EM PESSOAS VIVENDO COM HIV/AIDS.	
André Pereira dos Santos Thiago Cândido Alves Pedro Pugliesi Abdalla Vitor Antônio Assis Alves Siqueira Anderson Marliere Navarro Dalmo Roberto Lopes Machado	
DOI 10.22533/at.ed.93218021228	
CAPÍTULO 29	296
PERFIL NUTRICIONAL E GRAVIDADE DA MIGRÂNEA EM PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DA DOR	
Márcia Magalhães	

Bruna Silva Araújo
Eliéde Cardeal Braga
Priscila Oliveira Abreu
Rafael Arcanjo Tavares Filho
Taylane dos Santos Uzeda

DOI 10.22533/at.ed.93218021229

CAPÍTULO 30 312

PROTOCOLO DE ASSISTÊNCIA AMBULATORIAL ESPECIALIZADA AO INDIVÍDUO OBESO

Fernanda Bezerra Queiroz Farias
Cássia Regina de Aguiar Nery Luz

DOI 10.22533/at.ed.93218021230

CAPÍTULO 31 321

RELAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E FORÇA DE PREENSÃO MANUAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE.

Andreia de Jesus Ferreira Barros
Ana Karina Teixeira da Cunha França
Nayrana Soares do Carmo Reis
Raimunda Sheyla Carneiro Dias
Gilvan Campos Sampaio
Elane Viana Hortegal

DOI 10.22533/at.ed.93218021231

CAPÍTULO 32 335

RESULTADO E COMPARAÇÃO DE DIFERENTES FERRAMENTAS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES HOSPITALIZADOS NA CIDADE DE FORTALEZA-CE.

Verlaine Suênia Silva de Sousa
Jadas Reis Filho
Ana Luíza de Rezende Ferreira Mendes
Carone Alves Lima
Fernando César Rodrigues Brito
Marta da Rocha Moreira

DOI 10.22533/at.ed.93218021232

CAPÍTULO 33 344

TRATAMENTO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES: CAUSAS E DESAFIOS DO ABANDONO

Ana Paula Leme de Souza
Lívia Dayane Sousa Azevedo
Rosane Pilot Pessa

DOI 10.22533/at.ed.93218021233

CAPÍTULO 34 359

ZINCO DIETÉTICO NÃO É ASSOCIADO A ACHADOS MAMOGRAFÍCOS EM MULHERES ATENDIDAS NA ATENÇÃO BÁSICA

Leandro Teixeira Cacao
Ana Luiza de Rezende Ferreira Mendes
Helena Alves de Carvalho Sampaio
Daianne Cristina Rocha
Antônio Augusto Ferreira Carioca
Luiz Gonzaga Porto Pinheiro
Ilana Nogueira Bezerra

DOI 10.22533/at.ed.93218021234

SOBRE O ORGANIZADOR..... 366

SEGURANÇA NO TRABALHO: ACIDENTES E USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM RESTAURANTES COMERCIAIS

Marta da Rocha Moreira

Centro Universitário Estácio do Ceará e
Universidade de Fortaleza, Departamento de
Nutrição
Fortaleza – Ce

Gildycélia Inácio de Souza

Centro Universitário Estácio do Ceará,
Departamento de Nutrição
Fortaleza – Ce

Rafaella Maria Monteiro Sampaio

Centro Universitário Estácio do Ceará e
Universidade de Fortaleza, Departamento de
Nutrição
Fortaleza – Ce

Ana Luíza de Rezende Ferreira Mendes

Centro Universitário Estácio do Ceará,
Departamento de Nutrição
Fortaleza – Ce

Verlaine Suênia Silva de Sousa

Centro Universitário Estácio do Ceará,
Departamento de Nutrição
Fortaleza – Ce

Fernando César Rodrigues Brito

Centro Universitário Estácio do Ceará,
Departamento de Nutrição
Fortaleza – Ce

garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do seu serviço. Para alcançar seus objetivos, as UANs precisam assegurar qualidade em todos os seus produtos e serviços, contar com a participação de seus colaboradores, pois eles são responsáveis por todo o processo de produção de alimentos. O presente estudo tem como finalidade, verificar a segurança no trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição, avaliando a incidência de acidentes de trabalho, ressaltando o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), com o intuito de buscar uma prevenção efetiva através destes. Este estudo é de natureza quantitativa, com delineamento transversal e observacional. Foi utilizado na pesquisa, um formulário com questões sobre acidentes de trabalho, uso de Equipamentos de Proteção Individual e outras questões que direcionam para as principais causas dos acidentes. Observou-se, que acidentes de trabalho acontecem por não existirem políticas preventivas dentro das instituições. As UANs avaliadas ressaltaram, portanto, o comum risco de acidentes de trabalho e a importância da conscientização de gestores e melhoria de políticas de trabalho para os colaboradores, com o propósito de promover segurança no trabalho, através de treinamentos e do uso de Equipamentos de Proteção Individual.

RESUMO: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) tem como principal objetivo, fornecer uma alimentação segura, que possa

PALAVRAS-CHAVE: Segurança de trabalho, Acidentes de trabalho, Equipamentos de Proteção Individual.

ABSTRACT: The main objective of the Food and Nutrition Units (UANs) is to provide a safe diet that can guarantee the main nutrients needed to maintain or recover the health of those who benefit from its service. To achieve their goals, UANs need to ensure quality in all of their products and services, with the participation of their employees, as they are responsible for the entire food production process. The purpose of this study was to verify the safety at work in Food and Nutrition Units, evaluating the incidence of work accidents, emphasizing the use of Personal Protective Equipment (PPE), in order to seek effective prevention through them. This study is of a quantitative nature, with a cross-sectional and observational design. A questionnaire with questions about work accidents, use of Personal Protective Equipment and other issues that lead to the main causes of accidents was used in the research. It was observed that work accidents happen because there are no preventive policies within the institutions. The evaluated UANs therefore highlighted the common risk of work accidents and the importance of raising awareness of managers and improving work policies for employees, with the purpose of promoting safety at work, through training and the use of Protective Equipment Individual.

KEYWORDS: Work Safety, Work Accidents, Personal Protective Equipment.

1 | INTRODUÇÃO

O mercado de alimentação cresceu análogo à evolução do processo urbano-industrial, onde a movimentação e a rotina intensa de trabalho restringem cada vez mais a possibilidade do trabalhador realizar as refeições em sua residência. Este mercado de alimentação pode ser dividido em alimentação comercial e de coletividades, e os estabelecimentos produtores e fornecedores são caracterizados como Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Essas UANs englobam empresas fornecedoras de alimentação coletiva, restaurantes comerciais e similares, hotelaria, cozinhas de estabelecimentos de assistência à saúde, assim como, alimentação escolar e alimentação do trabalhador (SILVA; BATISTA, 2013).

Para os autores, Gandra e Gambardella (1983), os serviços de Nutrição e Alimentação devem ter como objetivo geral contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela a que atendem, por meio de alimentação equilibrada.

Para Proença (1999), em conformidade ao que Gandra e Gambardella (1983) citam, o objetivo de uma UAN é o fornecimento de refeições equilibradas nutricionalmente, apresentando um bom nível de sanidade, e de adequação aos comensais, tanto no sentido de manutenção e/ou recuperação de saúde, como no auxílio de hábitos saudáveis, a educação alimentar e nutricional, além da satisfação ao que diz respeito ao serviço oferecido.

Segundo Abreu, Spinelli e Zanardi (2003), o mercado de alimentação é dividido

em alimentação comercial e alimentação coletiva ou institucional, sob diversas formas de gerenciamento:

- Autogestão: a própria empresa possui e gerencia a UAN, produzindo refeições que serve a seus funcionários;

- Concessão: a empresa cede seu espaço de produção e distribuição para um particular ou para uma empresa especializada em administração de restaurantes, livrando-se dos encargos da gestão da UAN;

- Refeição transportada: a UAN está estabelecida em uma empresa especializada na produção de refeições, transportando e distribuindo para um local conveniado que não dispõe de cozinha, somente de refeitório.

Independente do segmento de atuação, do tipo de serviço ou estabelecimento, da clientela, todos os integrantes da cadeia produtiva de alimentos, inclusive as UPRs (Unidades Produtoras de Refeições), tem como obrigação atestar que os produtos tenham qualidade microbiológica, nutricional e sensorial mínimas, independente da existência de um determinado Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), legalmente estabelecido para o produto considerado (POPOLIM, 2006).

Abreu (2007) cita como instrumentos utilizados para a garantia da qualidade dos alimentos e serviços de uma unidade de alimentação e nutrição, a adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF) dos alimentos, o conhecimento e adoção dos Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização (PPOS/SSOP), bem como a aplicação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). As BPF servem para garantir a qualidade dos alimentos e por consequência, a saúde do consumidor, devido amparar-se de procedimentos corretos que devem ser seguidos para a produção de refeições em UANs.

De acordo com Maximiano (2007) o controle estatístico da qualidade proposto no início do século XX evoluiu, chegando à qualidade dos dias atuais, onde a administração tem como ponto de partida como definição de qualidade, o cliente. Uma boa qualidade implica na redução de custos com o retrabalho, sobras e devoluções, certificando-se de consumidores satisfeitos. Em longo prazo, a qualidade é o mais importante fator singular, que afeta o desempenho de uma organização com relação a seus concorrentes, acreditam os proprietários de UANs.

Para que isso ocorra, fatores importantes como o número de colaboradores e a infraestrutura da UAN, estão envolvidos no processo de produção e distribuição, onde atualmente se exige cada vez mais dos colaboradores, por parte das organizações, necessitando de investimentos em programas que proporcionem o bem estar dos mesmos e uma melhor capacidade produtiva (CUNHA et al., 2017)

Diante disso, a preocupação com a saúde do trabalhador aumenta, na medida em que aumenta a conscientização de que as condições de trabalho e saúde estão interligadas com o desempenho e a produtividade (LOURENÇO; MENEZES, 2008).

Compreende-se como saúde do trabalhador, o conjunto de práticas teóricas interdisciplinares – técnicas, sociais, humanas – e interinstitucionais, realizadas por

diferentes fatores situados em espaços sociais distintos e informados por uma mesma perspectiva comum (MINAYO-GOMEZ; THEDIM-COSTA, 1997)

Segundo Guimarães, RM e Mauro, MYC, estudos apontam a relação entre incidência de acidentes de trabalho e mortalidade não é tão baixa, o que significa que há um pequeno potencial de mortalidade e um grande potencial de morbidez, condição que demanda estratégias para minimizar esses agravos no ambiente de trabalho, tendo em vista suas repercussões para o indivíduo e para o Estado. Verificou-se, ainda, que há diferenças brutais entre as mesmas taxas nacionais e por regiões, o que sinaliza uma diferenciação no acesso aos serviços de saúde e, especificamente, na área da Saúde do trabalhador.

A qualidade de vida do trabalhador está relacionada a condições de trabalho que ele tem, que devem ser seguras e saudáveis. No Brasil, existem inúmeros convênios e recomendações da Organização Internacional do Trabalho (OIT), ratificadas pelas Portarias do Ministério do Trabalho denominadas Normas Regulamentadoras (NR), além da Consolidação das Leis de Trabalho (CLT), disciplinando essa área (BRASIL, 2001).

O Ministério do Trabalho, através das NR, visa eliminar ou controlar tais riscos ocupacionais. Soma-se 32 NRs direcionadas para trabalhador urbano, das quais tomaremos como relevantes: NR-1 Disposições Gerais; NR-4 Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT; NR-5 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA; NR-6 Equipamentos de Proteção Individual – EPI; NR-7 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO; NR-9 Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA; NR-15 Atividades e Operações Insalubres; NR-16 Atividades e Operações Perigosas; NR-17 Ergonomia; NR-24 Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho; NR-26 Sinalização de Segurança; NR-31 Segurança e Saúde no Trabalho em Espaços Confinados (BRASIL, 2001).

Algumas das Normas citadas estão envolvidas no controle das condições de risco para a saúde e melhoria dos ambientes de trabalho, visando identificar as condições de risco para a saúde presentes no trabalho; caracterizar a exposição e quantificação das condições de risco; discutir e definir as alternativas de eliminação ou controle das condições de risco; implementar e avaliar as medidas a serem adotadas (BRASIL, 2001).

De acordo com a Organização Pan-Americana da Saúde no Brasil, os fatores de risco para a saúde e segurança dos trabalhadores, presentes ou relacionados ao trabalho, podem ser classificados em cinco grandes grupos: físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e psicossociais (BRASIL, 2001).

Riscos Físicos	Riscos Químicos	Riscos Biológicos	Riscos Ergonômicos	Riscos de Acidentes
Ruídos; Vibrações; Radiações ionizantes; Radiações não ionizantes; Frio; Calor; Pressões anormais; Umidade.	Poeiras; Fumos; Névoas; Neblinas; Gases; Vapores; Substâncias, compostos ou produtos químicos em geral.	Vírus; Bactérias; Protozoários; Fungos; Bacilos.	Esforço físico intenso; Levantamento e transporte manual de peso; Exigência de postura inadequada; Controle rígido de produtividade; Imposição de ritmos excessivos; Trabalho em turno noturno; Jornada de trabalho.	Arranjo físico inadequado; Máquina e equipamentos sem proteção; Ferramentas inadequadas ou defeituosas. Iluminação inadequada. Eletricidade. Probabilidade de incêndio ou explosão. Armazenamento inadequado; Animais peçonhentos; Outros.

TABELA 1: Classificação dos Principais Riscos Ocupacionais.

Fonte: Ministério do Trabalho (TEM) Norma Regulamentadora – NR 9 – Riscos ambientais

Julgando uma forma de prevenção, que assegure melhores condições de trabalho aos colaboradores, através de medidas protetoras, que estão previstas na própria legislação, o Ministério do Trabalho instituiu a Comissão Interna de Acidentes de Trabalho (CIPA). A CIPA tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho, de modo a tornar compatível permanentemente o trabalho com a preservação da vida e a promoção da saúde do trabalhador (DELGADO, 2008).

Considerando a Segurança do Trabalhador, à Norma Regulamentadora 6 (NR-6), discorre sobre Equipamento de Proteção Individual (EPI), como todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho (BRASIL, 1999).

Os EPIs só podem ser comercializados ou utilizados, com Certificado de Aprovação (CA), expedido através do órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego. Estes são de obrigatoriedade da empresa fornecer gratuitamente aos seus colaboradores, em perfeito estado de conservação e funcionamento, adequando-se aos riscos e atendendo as peculiaridades de cada atividade profissional, mediante recomendações do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) ou a CIPA, ou orientações de profissionais tecnicamente habilitados, quando em empresas desobrigadas da instituição da CIPA (BRASIL, 1983).

É de obrigatoriedade da empresa, exigir o uso dos EPIs, mediante orientação e treinamento de uso adequado, guarda e conservação dos mesmos, assim como cabe ao colaborador, usá-lo de maneira adequada, apenas para a finalidade a que se destina (BRASIL, 1983).

Dentre os principais EPIs que os colaboradores de UANs devem utilizar estão a

luva de prolipileno, a luva de malha de aço, a luva térmica, o sapato de proteção ou botas de borracha e o casaco térmico (DOMENE, 2011).

Objetivando a promoção e a prevenção da saúde do conjunto dos trabalhadores, a Norma Regulamentadora 7 (NR-7) preconiza a obrigatoriedade de elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como colaboradores, do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). Mediante os riscos existentes, o PCMSO é implantado, considerando as questões incidentes sobre o indivíduo e a coletividade dos trabalhadores, privilegiando o instrumental clínico-epidemiológico na abordagem da relação entre sua saúde e o trabalho, estando interligada com o dispositivo nas demais normas (BRASIL, 2004).

Salvo pela NR-7, toda instituição deverá estar equipada com material necessário à prestação dos primeiros socorros, considerando-se as características da atividade desenvolvida, mantendo-os guardado em local adequado e aos cuidados de pessoa treinada para esse fim (BRASIL, 2004).

As empresas contratantes devem garantir elaboração e implementação efetiva do PCMSO, coordenado por médicos dos Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT), realizando exames médicos obrigatórios, admissional, periódico, de retorno ao trabalho, de mudança de função, e demissional, sem custeio de ônus para os colaboradores (BRASIL, 2004).

Visando à preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e conseqüente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham a existir no ambiente de trabalho, tendo em consideração a proteção do meio ambiente e dos recursos naturais, a Norma Regulamentadora 9 (NR-9) estabelece a obrigatoriedade da elaboração e implementação, que devem ser desenvolvidas no âmbito de cada estabelecimento da empresa, sob responsabilidade do empregador e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA (BRASIL, 2004).

O PPRA é parte integrante do conjunto mais amplo das iniciativas da empresa no campo da preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, devendo estar articulado com o disposto nas demais NR, em especial com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO previsto na NR-7 (BRASIL, 2004).

As UANs apresentam riscos de acidentes consideráveis, conseqüente ao intenso movimento, aliado, em geral, a inexperiência pessoal e a um ambiente de trabalho dotado de grande variedade de equipamentos. Os acidentes em UANs são de causas gerais, como condições inseguras, equipamentos defeituosos, falta de protetores, iluminação e ventilação inadequada, falta de EPIs adequados, além de atos inseguros, negligentes, excesso de segurança, confiança, falta de supervisão, falta de cooperação e indiferença à segurança (CONCEIÇÃO; CAVALCANTE, 2001).

Existem medidas específicas de proteção à saúde do trabalhador, que devem

ser implantadas como norma obrigatória do Ministério do Trabalho, por serem quantitativamente e qualitativamente satisfatórias, embora ainda de pouca circulação (MAURO et.al., 2004)

Contudo, o objetivo do presente estudo avaliou os Acidentes de Trabalho e o uso de Equipamentos de Proteção Individual em Restaurantes comerciais de um shopping de Fortaleza, Ceará.

2 | METODOLOGIA

O presente estudo é de natureza quantitativa, com delineamento transversal e observacional. A pesquisa foi realizada em UANs comerciais em um shopping localizado na cidade de Fortaleza, Ceará, nos meses de março, abril e maio de 2017.

As amostras totalizaram 12, de aproximadamente 60 UANs comerciais, que concordaram em participar da pesquisa por concessão, através de carta de anuência, que condicionava ao cumprimento da pesquisadora de comprometer-se a utilização de dados e materiais coletados, exclusivamente para os fins desta pesquisa.

Foi realizada a aplicação de um questionário ao responsável técnico de cada UAN, com questões elaboradas pela pesquisadora, conforme as NR do Ministério do Trabalho, pertinentes a acidentes de trabalho, segurança do trabalho e uso de EPIs.

A tabulação de dados e estatísticas foram realizadas no Microsoft Office Excel 2010.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo as UANs comerciais, de atividades fins, pesquisadas em um shopping localizado na cidade de Fortaleza, Ceará, são distribuídas entre 2.100 a 3.100 refeições por dia, produzidas por um quadro de funcionários composto por 272 colaboradores, distribuídos nas funções de chefes gerais, supervisores, auxiliares administrativos, nutricionistas, chefes de cozinha, subchefes de cozinha, cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiros/repositores, serventes/serviços gerais, almoxarifes/auxiliares de almoxarifes, dentre outros cargos, em escalas de 5 x 2, em 8,33% das unidades, de 6 x 1, em 83,33% das unidades e de 12 x 36, em 8,33% do total de unidades pesquisadas (Figura 01).

ESCALA DE TRABALHO DA UAN

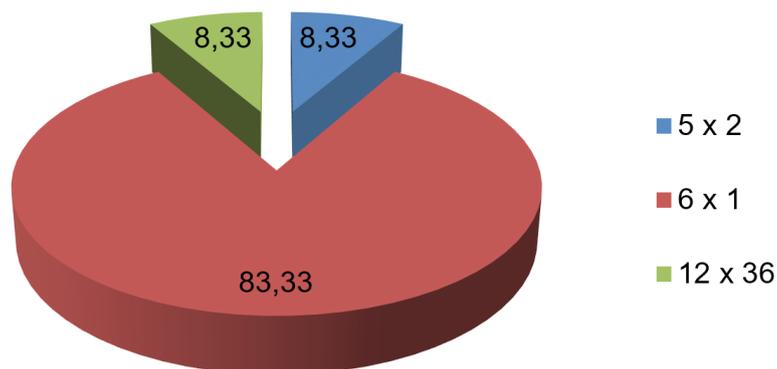


Figura 01: Escala de Trabalho da Unidade de Alimentação e Nutrição.

Dentre as UANs pesquisadas, em 83,33%, os responsáveis técnicos ocupam o cargo da gerência. Os cargos de nutricionista e consultores aparecem em partes iguais a 8,33%, cada. Engenheiro de alimentos e outros cargos, não foram citados na pesquisa, para cargo de responsável técnico, como é possível observar na Figura 02.

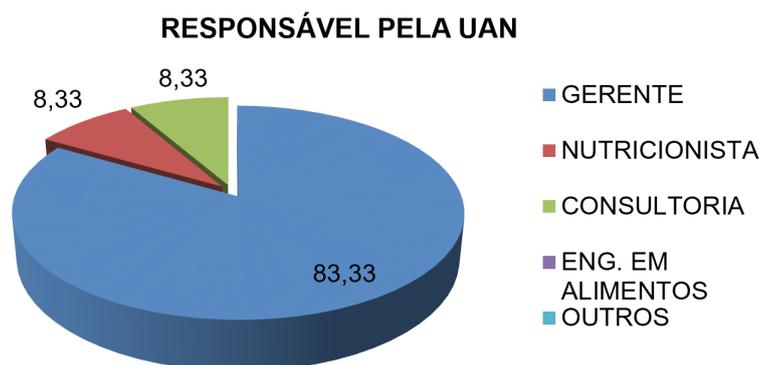


Figura 02: Responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição.

De acordo com o levantamento realizado, todas as UANs selecionam os EPIs seguindo as peculiaridades das atividades e a certificação de aprovação, e fornecem aos seus colaboradores, orientam e treinam, e exigem o seu uso, substituindo os mesmos, sempre que necessário e/ou anualmente. Dentre eles foram citados, óculos, máscara protetora, luva de malha de aço, calçado de segurança e outros EPI's.

Nepomuceno (2003), afirma que o maior problema observado em Unidades de Alimentação e Nutrição é devido à falta do uso de Equipamentos de Proteção Individual, que ajudaria na prevenção de acidentes de trabalho, além da falta de treinamento de segurança para seus colaboradores.

Todas as unidades, afirmaram possuir EPC. Dentre eles, kit de primeiros socorros, extintores, lava olhos, chuveiro de segurança, exautores, sinalizadores, rede de proteção e outros.

Toda Unidade de Alimentação e Nutrição precisa oferecer aos seus colaboradores,

treinamento de segurança de trabalho, abrangendo a todos os colaboradores, para que seja possível obter uma melhor atuação dentro da unidade, por parte dos mesmos. Todas as UANs informaram oferecer treinamento de segurança do trabalho para todos os seus colaboradores. Esses treinamentos acontecem em sua maioria anualmente, sendo ministrados por gerentes, nutricionistas, engenheiros de alimentos, ou empresas terceirizadas (Figura 03).

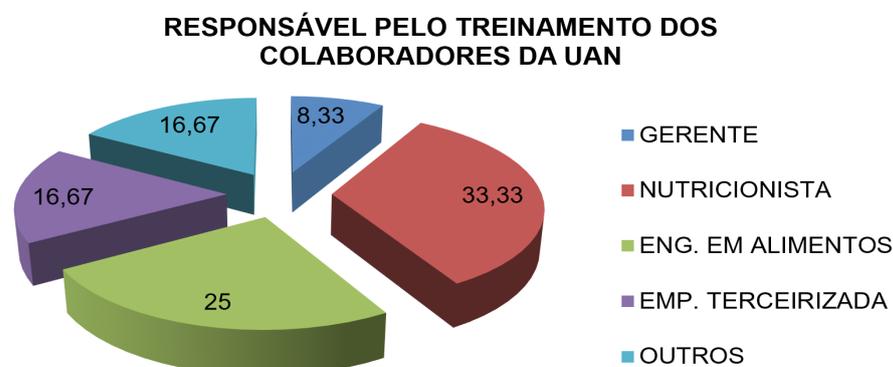


Figura 03: Responsável pelo Treinamento de Segurança do Trabalho aos Colaboradores das Unidades de Alimentação e Nutrição.

Houve controvérsia quando tratado de acidentes de trabalho com as UANs pesquisadas. 16,67% informaram não existir qualquer ocorrência de acidente de trabalho em suas unidades. No entanto, todas as unidades informaram o tempo de ocorrência entre um acidentes de trabalho e outro dentro das unidades, variando entre esporadicamente, frequentemente, mensalmente e outros. Veja Figura 04.

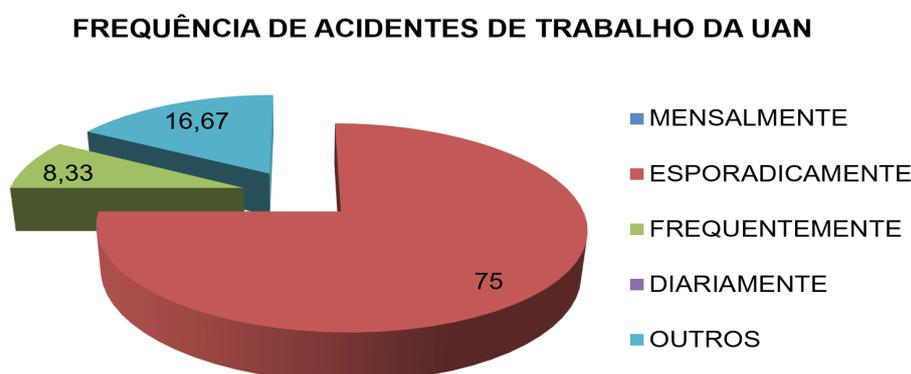


Figura 04: Frequência de Acidentes de Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Dentre os acidentes de trabalho que ocorrem nas UANs, foram citados corte (58,33% de ocorrência), queimadura (41,66% de ocorrência), queda (8,33% de ocorrência) e outros (16,67%) como os mais frequentes (Figura 05), onde apenas 25% destas unidades, realizam o Comunicado de Acidente de Trabalho (CAT).

ACIDENTE DE TRABALHO NA UAN

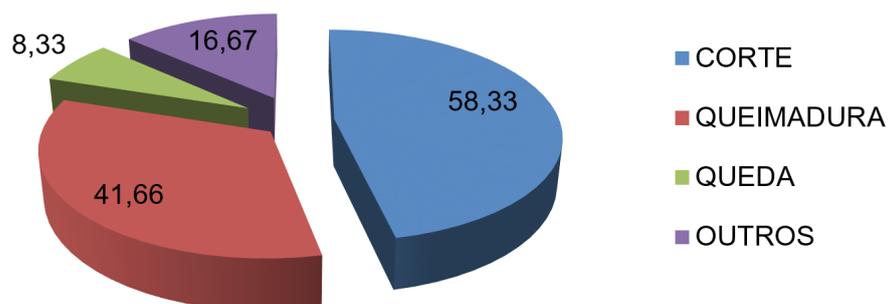


Figura 05: Acidentes mais frequentes em Unidade de Alimentação e Nutrição.

Dos Órgãos, Normas e Leis Complementares, as Unidades de Alimentação e Nutrição informaram sobre CIPA, PPRA, PCMSO. Quanto ao levantamento de informações, 58,33% das UANs pesquisadas, informaram que possuem CIPA em suas unidades, onde apenas 71,43% destas, cumprem o plano de ação na prevenção de acidentes. 33,33% de todas as unidades pesquisadas informaram não possuir CIPA e 8,33% não souberam informar, o que causa dúvida quanto ao conhecimento dos responsáveis técnicos das unidades sobre o assunto, por tratar-se de UANs de um shopping. De acordo com Barbosa e Almeida (2008), a confecção de mapas de riscos é uma vertente, na qual se considera o conhecimento do processo do trabalho no local, a identificação de riscos existentes e a identificação das medidas preventivas.

Soma-se 58,33% das UANs pesquisadas, que possuem PPRA. Desse total, 85,71% possuem PPRA atualizado, de um período de até 06 meses à data da pesquisa, e cumprem o seu plano. 33,33% das unidades informaram não possuir PPRA e 8,33% não souberam informar.

Em 83,33% das UANs possuem PCMSO e são atuantes quanto ao programa, segundo a pesquisa realizada. 16,67% informaram não possuir o programa em suas unidades. No entanto, todas as unidades pesquisadas, informaram que seus colaboradores fazem ASO. 75% das unidades informaram que seus colaboradores fazem Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) frequentemente. 33,33% das unidades pesquisadas informaram que fazem ASO em seus colaboradores para admissão. Apenas 8,33% das unidades pesquisadas, informaram que fazem ASO para troca de função de seus colaboradores. 16,67% das unidades informaram que seus colaboradores fazem ASO quando demitidos. Veja a distribuição em gráficos da frequência de ASO nas unidades pesquisadas (Figura 06, 07, 08, 09).

FAZEM ASO NOS COLABORADORES DA UAN

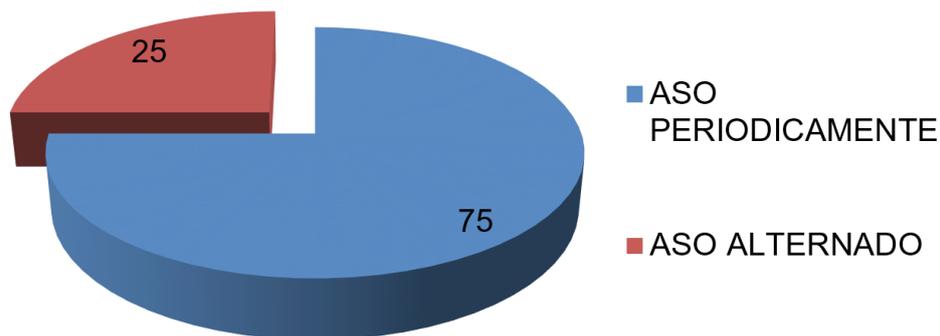


Figura 06: Unidades de Alimentação e Nutrição que usam ASO em seus colaboradores periodicamente.

FAZEM ASO NOS COLABORADORES DA UAN NA ADMISSÃO

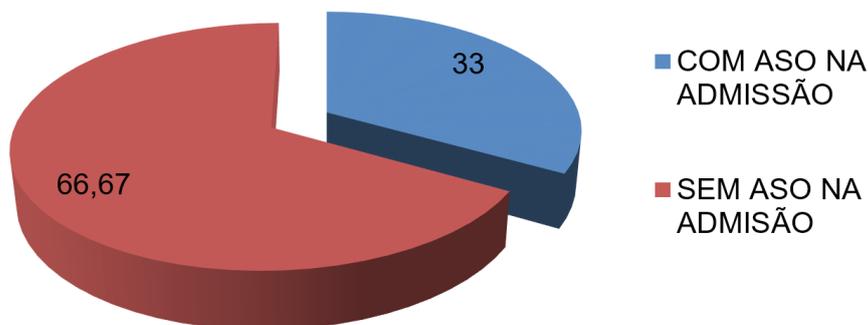


Figura 07: Unidades de Alimentação e Nutrição que usam ASO em seus colaboradores no momento da admissão.

FAZEM ASO NOS COLABORADORES DA UAN NA TROCA DE FUNÇÃO

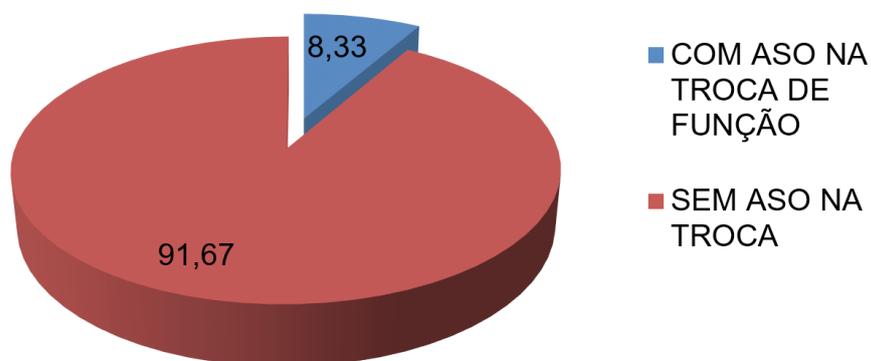


Figura 08 - Unidades de Alimentação e Nutrição que realizam ASO em seus funcionários para troca de função.

FAZEM ASO NOS COLABORADORES DA UAN NA DEMISSÃO

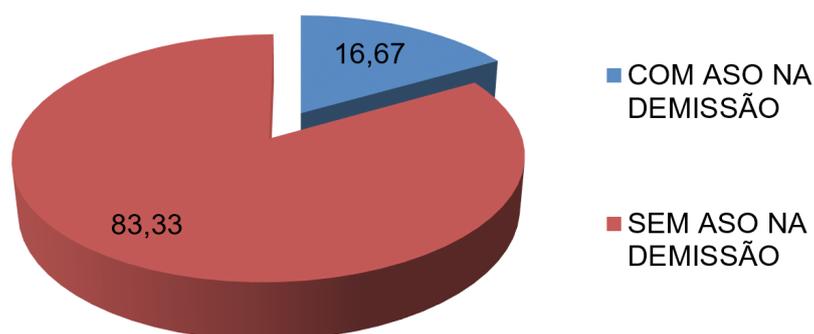


Figura 09 - Unidades de Alimentação e Nutrição que realizam ASO em seus funcionários para demissão.

É possível observar através dos gráficos que apesar de todas as UANs trabalharem com o ASO, as mesmas não o fazem com a frequência correta de admissão, troca de função e demissão, com a qual seria necessária para melhor segurança para os colaboradores.

De acordo com a pesquisa, todas as unidades possuem horário de descanso de acordo com o determinado pela lei, predominando em 58,33% das unidades pesquisadas, um descanso de 01:00, para cada 06:00 horas trabalhadas.

Contudo, faz-se necessário uma atenção maior para os pontos observados, visto que os acidentes de trabalho acontecem por não existir uma política preventiva de acidentes dentro das instituições. Segundo Vaz (2003), é necessário que os gestores se conscientizem de que o custo com a prevenção é inferior ao custo com acidentes e doenças ocupacionais acarretadas.

4 | CONCLUSÃO

Com o presente estudo, conclui-se que os acidentes de trabalho ainda são comuns em Unidades de Alimentação e Nutrição, onde as principais causas são a falta de treinamento de segurança para seus colaboradores, deixando-os despreparados para exercer com eficácia e segurança suas atividades, bem como o não uso ou o uso incorreto de Equipamentos de Proteção Individual, que contribuiria com a prevenção dos acidentes de trabalho.

Faz-se necessário, portanto, que os gestores das Unidades de Alimentação e Nutrição, se conscientizem e melhorem suas políticas de trabalho para com os seus colaboradores, investindo em melhores condições de trabalho, como em treinamentos de segurança e Equipamentos de Proteção Individual.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003. P.13-15.
- BARBOSA, L.N.; ALMEIDA, F.Q.A. **Relato de experiência sobre a avaliação dos riscos Ambientais e mapeamento em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) para a promoção da segurança no trabalho**. Ver. Simbiologias, Botucatu, v. 1, n.2, p.1 – 10, 2008.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Portaria SSMT N° 06, de 09 de março de 1983. NR 6 – Equipamento de Proteção Individual**. Disponível em: 24R24J://www.guiatrabalhista.com.br/24R24J24lação/nr/nr6.htm. Acesso em: 11 de julho de 2017. Acesso em 11 de Julho de 2017.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Decreto N° 5.063, de 03 de maio de 2004. NR 7 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional**. Disponível em 24R24J://www.guiatrabalhista.com.br/24R24J24lação/nr/nr7.htm. Acesso em: 11 de julho de 2017.
- BRASIL. Organização Pan-Americana da Saúde no Brasil. **Doenças relacionadas ao trabalho: manual de procedimentos para os serviços de saúde**. Brasília (DF): OPAS/OMS; 2001.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Portaria SSST N° 08, de 23 de fevereiro de 1999. NR 5 – Comissão interna de Prevenção de Acidentes**. Disponível em: <http://www.guiatrabalhista.com.br/legislacao/nr/nr5.htm>. Acesso em: 11 de julho de 2017.
- CONCEIÇÃO, M.L.; CAVALCANTE, C.L. **Avaliação dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) na Unidade de Alimentação e Nutrição (UANs) do Restaurante Uuniversitário da UFPB**. Revista Conceitos. João Pessoa, v.4, n.5, p.105-108, Jan/Jun, 2001.
- CUNHA, L. R. et al. **Avaliação do perfil ergonômico dos colaboradores do restaurante escola do restaurante escolar da Universidade Federal de Pelotas**. In: XIX Congresso de Iniciação Científica de Pelotas – RS. Disponível em: <http://www.ufpel.edu.br/cic/2010/cd/cs.htm> . Acesso em: 10 de julho de 2017.
- DELGADO, M.G. Curso de Direito do Trabalho. 7 ed. São Paulo: LTr, 2008.
- DOMENE S.M.A. **Técnica e Dietética: teoria e aplicações**. Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro; 2011.
- GANDRA, Y.R.; GAMBARELLA, A.M.D.; **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação**. São Paulo: Savier, 1983. P.1m- 3;
- GUIMARÃES, R.M; MAURO, M.Y.C. **Potencial de morbimortalidade por acidente de trabalho no Brasil – período de 2002: uma análise epidemiológica**. Epístula ALASS (Espana) 2004; 55 (2): 18-20.
- LOURENÇO, M.S.; MENEZES, L.F. **Ergonomia e Alimentação Coletiva das Condições de Trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição**. IV Congresso Nacional de Excelência em Gestão. Responsabilidade Socioambiental das Organizações Brasileiras Niterói, RJ, Brasil, 31 de julho, 01 e 02 de agosto de 2008.
- MAURO, M.Y.C.; MUZI, C.D.; GUIMARÃES, R.M.; MAURO, C.C.C. **Riscos ocupacionais em saúde**. Enferm UERJ 2004; 12:338-45. Disponível em: 24R24J://www.facenf.uerj.br/v12n3/v12n3a14.pdf . Acesso em: 11 de Julho de 2017.
- MAXIMIANO, A.C.A. **Fundamentos da Administração: manual compacto para disciplinas TGA e introdução à administração**. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2007.
- MINAYO-GOMEZ, C.; THEDIM-COSTA, S.M.F. **A construção do campo da saúde do trabalhador**:

percurso e dilemas. Cad Saúde Pública 1997; 13 (supl.2): 21-32.

NEPOMUCENO, M.M. **Riscos oferecidos à Saúde dos Trabalhadores em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).** Universidade de Brasília. Centro de Turismo. Brasília, Abril, 2003.

POPOLIM, W.D. **Aplicação da segurança alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e Unidades Produtoras de Refeições (UPR), sob a égide do controle higiênico-sanitário.** Nutrição Profissional, São Paulo, v.2, n.7, p.39-43, 2006;

PROENÇA, R.P.C. **Inovações tecnológicas na produção de refeições: conceitos e aplicações básicas.** Higiene Alimentar. São Paulo, v. 13, n. 63, p. 24-30, 1999;

SILVA, T.E.; BATISTA, L.G. **A importância do processo administrativo para garantia da qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição.** Núcleo de Iniciação Científica. Atenas, 2013.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHOS, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição.** 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

TOSTES, M.G.V. **Segurança no Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição – Treinamento e Dinâmicas.** Universidade de Brasília. Centro de Turismo. Brasília, 2003.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-85107-93-2

